

GETROCKNETES OBST

das Beste, was auf dem Markt erhältlich ist

Beschreibung:

Das Allerbeste auf dem Markt, sehr geschätzt von den Kunden. Im Vergleich zu gefriergetrockneten Produkten werden diese Produkte mit der fortschrittlicheren und moderneren MIRVAC®-Technologie getrocknet, welche es ermöglicht, besseren Geschmack, Aussehen, Textur, Knackigkeit sowie natürliche und dauerhafte Farbe, die frischem Obst entspricht, zu erhalten.

Hauptvorteile:

- deutlich höhere Qualität als gefriergetrocknete Produkte
- das natürliche Aussehen, der Geschmack und der Nährwert werden erhalten
- keine unnötigen Inhaltsstoffe
- ungewöhnlich leicht
- das geringe Schüttgewicht sorgt für hohe Ergiebigkeit
- knackig, aber mit beständiger Struktur
- weniger anfällig für Bröckeln

Verwendung:

Ideal u.a. für:

- Fertiggerichte
- Getreideprodukte
- Konditoreiwaren
- Eis / Desserts
- Snacks
- Backwaren
- Getränke
- Milcherzeugnisse
- Kindernahrung
- Frühstückszerealien
- Nahrungsergänzungsmittel
- Tiernahrung

Produktangebot:

Ananas	Erdbeeren	Moosbeeren	Preiselbeeren
Äpfel	Heidelbeeren	Papaya	Rote Johannisbeeren
Apfelbeeren	Himbeeren	Pfirsiche	Sauerkirschen
Aprikosen	Mango	Pflaumen	



Erhältliche Fraktionen:



GANZE FRUCHT



OBSTHÄLFTE



SCHEIBE



STREIFEN



WÜRFEL



BRÖSEL / FLOCKEN



PULVER



SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?

Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!



PAULAingredients.com

Technologie: MIRVAC® Mikrowellen-Vakuum-Trocknungsverfahren

Haltbarkeitsdatum: 12-24 Monate; Wassergehalt: max. 5-8%